

MENU DEGUSTAZIONE

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura,
germogli di nasturzio e la loro maionese

Tartarina di manzo Piemontese agli elementi della carbonara

Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" al ragù di faraona e fave fresche

Tagliatina di controfiletto di manzo Piemontese con patate arrosto

Panna, fragole e meringa

60

VILLA GIGLIO

SELEZIONE DEI NOSTRI PIATTI FREDDI

Il maiale e la vacca

Tagliere misto dei migliori salumi e formaggi selezionati, servito con gnocco fritto e la giardiniera croccante di "Cascina Pizzavacca" ^{1,7}

24

Acciughe

Pane nero ai cereali casereccio, burro e selezione di acciughe del Mar Cantabrico ^{1,4,5,7}

18

Il meglio dell'Ossola

Selezione di salumi Ossolani (Prosciutto Walser, salame, lonzino e pancetta) serviti con giardiniera "Cascina Pizzavacca" e gnocco fritto ^{1,7}

16

Degustazione di formaggi

Selezione di formaggi a latte vaccino, di capra e di pecora serviti con marmellata e miele ⁷

5pz 16

3pz 10

VILLA GIGLIO

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

ANTIPASTI

Gamberi in fiore

Fiori di zuccina farciti con gamberi, mentuccia e zest di limone in tempura,
con salsa agrodolce * 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 12

16

Lingua di vitello

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura e poi arrostita
germogli di nasturzio e la loro maionese ^{3, 5, 6, 7, 9, 10, 12}

16

Tartare alla carbonara

Tartare di manzo Piemontese su fonduta di pecorino,
uovo in doppia consistenza e guanciaie croccante ^{1, 3, 5, 7}

16

Sfoglia di asparagi

Sfoglia casereccia ricotta e asparagi, fondutina al Taleggio d'alpe ^{1, 3, 7, 9}

15

VILLA GIGLIO

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

PRIMI PIATTI

Ragù di Favaona

Spaghettone “Benedetto Cavalieri” al ragù di faraona e fave fresche ^{1, 7, 8, 9, 12}

18

Raviolo ai gamberi

Ravioli di nostra produzione ripieni di gamberi, la loro bisque e stracciatella *
^{1, 2, 3, 4, 7, 9, 12}

18

Il risotto del mese

Riso carnaroli “Cascina Canta” agli asparagi e Bleu de Moncenis
^{1, 7, 9}

16

La “nostra” cacio e pepe

Noi ci proviamo a toglierla dal menu, ma alla fine ce la fate rimettere sempre!
^{1, 3, 7}

VILLA GIGLIO

14

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

SECONDI PIATTI

Aberdeen Angus

Ribs di Aberdeen Angus selezione "Divina Carni" cotte a bassa temperatura, salsa chimichurry e spinaci al burro ^{7,9,12}

26

Controfiletto

Tagliata di tenerissimo controfiletto di manzo "Razza Piemontese" grigliata su pietra lavica e servita con patate arrosto

24

Seppia e asparagi

Julienne di seppia alla piastra, su passatina di asparagi e asparagi in insalata *

^{4,9,14}

24

Ombrina

Trancio di ombrina cotta al forno, in guazzetto di carciofi e patate ^{4,7,9,12}

22

Asparagi

Asparagi con uova in cereghin ^{3,7,9}

16

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**

DESSERT

La buca l'è minga straca se la sa no de vaca
Selezione di formaggi serviti con marmellata e miele ⁷

5pz **16**

3pz **10**

Tatin

Imperdibile Tarte Tatin alle mele, con salsa inglese alla vaniglia ^{1, 3, 5, 7, 8, 12}

8

Tortino al cioccolato

Tortino al cioccolato dal cuore morbido, fondente al 60% "Venchi" ^{1, 3, 7, 8}

8

Panna, fragole e meringa

Fragole, panna montata e meringhe fatte in casa sbriciolate ^{3, 7}

8

Dolce del giorno

7

Ananas al naturale

6

Acqua filtrata: **2,50** Acqua in bottiglia: **3,50** Coperto: **3** Caffè: **1,50**